

Il Menù





È una pratica rituale che si consuma attorno a un tavolo, con
estrema disciplina in un tempo che ritorna sempre.

Puntuale e in egual misura.

Un sodalizio di donne e uomini fanno sì che, precisamente, ciò
accada.

Un nucleo umano operante e crescente, generatore di forza.
Un circolo sodale che tiene insieme le mani attorno alla fiamma
accesa, affinché il soffio oscuro non la spenga.

Domenico Romeo

Menù Degustazione

Per chi non vuole scegliere

I menù degustazione sono da considerarsi a mano libera
degli chef Maurizio e Armando Sciarrone.

Vogliono essere l'espressione della nostra essenza, una cucina concreta pragmatica, diretta e
senza fronzoli.

Accogliamo la sperimentazione fintantochè non infici il sapore ultimo, il gusto. Pochi ingredienti,
fiutati dallo stomaco, dall'umore e dall'intuito,
al fine di produrre armonia ed equilibrio tra loro.

La Famiglia Sciarrone.

Menù Degustazione 5 portate 50 euro

Menù Degustazione 7 portate 70 euro

(Il menù degustazione viene servito per l'intero tavolo)

Si prega, prima di ordinare, di prendere visione delle indicazioni
relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale.

Coperto 3 euro



À la Carte

Antipasti

I crudi

*Involtini di ricciola e "pani cunzatu" €18

*Carpaccio di pescato "alla puttanesca" €18

*Carpaccio di pescato e tartufo bianco €35

*Gamberi, bietoline, limone e squacquerone di bufala €22

*Sashimi mediterraneo €18

*Gran Crudo €50

*Tris € 24 o Quater €32

Le ostriche

*Ostriche "Royale David Herve" calibro numero 3 €6 al pz

*Ostriche "Luna" calibro numero 3 €6 al pz

I caldi

*Polpo, patate, limone e olive €18

*Insalata russa di baccalà €18

*Crocchetta di patate, gambero e tartufo nero €26

*Arancino ripieno al nero di seppia, salsa alla luciana, prezzemolo €18

*Seppioline e carciofi €18

*Tris €24 o Quater €32

I nostri crudi sono stati sottoposti ad abbattimento di temperatura (-23°) a garanzia di salubrità e qualità nel rispetto delle norme sanitarie in vigore.

Si prega, prima di ordinare, di prendere visione delle indicazioni relative alla presenza di allergeni e derivati fornite dal personale secondo il Regolamento 1169/2011 UE.

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con la radiazione in vigore D. Leg.Pres. Rep.110/97.



Primi

*Ravioli con crudo e cotto di gambero €24

*Spaghetti vongole e broccoli €20

*Linguine, seppioline, calamari spillo, capperi e pomodoro €20

*Mezzi paccheri alla ghiotta di pescato €15

*Pasta patate e mare €18

L'intruso

*Tortelli al brasato e tartufo nero €25





Secondi

*Cotoletta di Alalunga, cipolla caramellata e maionese alle erbe €20

*Calamari ripieni, verdura selvatica, patata affumicata €24

*Cernia, salsa al vino bianco, funghi cardoncelli €28

*Pescato del giorno € 60/80 al kg

L'intruso

*Uova ctb, morbido di patate, demiglace, parmigiano e tartufo nero €22

*Stracotto al vino bianco, purè di patate e verdura ripassata €22





"Atto continuo" - particolare Opera di Domenico Romeo per De Gustibus